Cena 3·50 zł.

PSZCZELARZ POLSKI



MIESIĘCZNIK ZWIĄZKÓW PSZCZELARSKICH

Rok 1 — WRZESIEŃ 1945 — Zeszyt 5

Warzymy miód pitny.

Chcąc sporządzić jakikolwiek napój miodowy, a może nim być: miód sycony, owocowy i piwo miodowe, muszę przede wszystkim przygotować: a) płyn do fermentacji czyli „brzeczkę", b) poddać go następnie fermentacji c) pozwolić mu dojrzeć odpowiednio. Brzeczkę można sporządzać ze wszystkich miodów prócz wrzosowego, a zależnie od tego, z jakiego miodu napój sporządzono, inny otrzymamy gatunek napoju. Najlepsze w smaku są miody lipowe i z drzew owocowych, niektórzy twierdzą natomiast, że miód gryczany jest do tego celu najodpowiedniejszy ze względu na wybitny zapach i specyficzny smak. Z miodów wytłaczanych powstaje napój z większą ilością goryczki, jaką daje pyłek i odchody, oraz koszulki larw, znajdujące się w komórkach zgniecionych w prasie.

Przyrządzanie i warzenie brzeczki.

Brzeczka zrobiona z jednej części patoki czyli czystego miodu i jednej części wody zwie się dwójniakiem. Zrobioną z jednej części patoki, a dwóch części wody nazywamy trzeciakiem, przyrządzoną zaś z części miodu i trzech części wody zowiemy czwartakiem, a miody z nich przyrządzone zwią dwójniakiem, trójniakiem i czwórniakiem. Woda może być studzienna, rzeczna lub deszczowa, byle była czysta, bez smaku i woni, czyli bez „obrzeku".

Ogrzewamy ją do 30° C i wlewamy odmierzoną ilość do czystego miodu, mieszając kopyścią tak długo, aż się miód we wodzie całkiem rozpuści. Rozczyn ten wlewa się do kotła (nabijamy w kocioł) i zaczynamy gotować uważnie i równomiernie na wolnym ogniu, aż do zawrzenia, bacząc, by się przypadkowo nie przypalił i nie przydymił. Ponieważ miód łatwo z kotła wybiega, napełniamy nim nie więcej niż ³/₄ objętości naczynia. Wydobywające się w czasie gotowania szumowiny starannie zbieramy do czystego naczynia. Z tej szumowiny można później gotować t. zw. „barwicę“ i dodawać ją do miodów jasnych jako ich zabarwienie, albo robić z niej t. zw. „miód kopiec“, znacznie słodszy lecz gorszej jakości.

Gdyby gotujący się miód groził wybiegnięciem, zalewamy go odrobiną zimnej wody, którą trzeba mieć stale pod ręką, albo ogień z pod kotła odgarnujemy.

Gdy się już szumowiny więcej nie pokazują, zmniejszamy ogień i miód wolno jeszcze przez pół godziny warzymy. Gdyby miał za wiele wody dodanej w czasie gotowania, tak długo go gotujemy, aż odparuje do kreski, którą zrobiliśmy na prosto ustawionym w kotle kiju, w chwili dawania płynu na ogień. Gdyby natomiast wody było za mało, bo wyparowała w czasie gotowania, musimy jej dolać i jeszcze jakiś czas gotować.

Do odszumowanego miodu wrzucamy zaprawę, a więc chmiel zawiązany w czystym woreczku z rzadkiego płótna, obciążonym kamyczkiem, aby się utrzymywał pod powierzchnią, korzenie czy inne dodatki i po pół-godzinnym gotowaniu i usuwaniu pokazujących się szumowin woreczek wyjmujemy, wygniatamy i odrzucamy, a kocioł nakrywamy wiekiem.

Przegotowaną brzeczkę przecedzamy przez płócienny worek i zlewamy do beczki, nie czekając koniecznie na przestygnięcie. Beczka musi być starannie wymyta i wyparzona, bez śladu stęchlizny lub innych zapachów. Jeśli chcemy, by płyn był ciemniejszy, dolewamy do niego w ten sam sposób gotowanej *barwicy* lub cukru na ciemno karmelowanego. Gotując barwicę warzymy ją tak długo, aż zacznie klęsnąć, wreszcie powstanie płyn mętny i gęsty, który przepuszczamy przez nałożony na beczkę lub słój, woreczek z rzadkiego płótna. Początkowo barwica przecieka mętna, toteż raz jeszcze przepuszczamy ją przez częściowo zamulony woreczek, a wówczas zupełnie się oczyści. Przy wszystkich czynnościach musi się przestrzegać jak największej czystości naczyń i osobistej.

Fermentacja.

Brzeczkę ugotowaną poddajemy fermentacji. Po dłuższym staniu, płyn zaczyna mętnieć, a dobywające się z głębi bańki gazu powodują t. zw. *„szypienie“*, na wierzchu gromadzi się piana a płyn

się zwolna odczyszcza. Cukier w płynie zamienia się w alkohol, fermentację zaś powodują drożdże, dla których znakomitą pożywką jest cukier, a najodpowiedniejszą temperaturą 30° C, gdyż wtedy najszybciej się drożdże rozrastają i mnożą zwłaszcza, jeśli nie ma do nich dostępu powietrza i tlenu.

Aby mógł odchodzić wytwarzający się w tym czasie kwas węglowy zakładamy na naczynie rurki fermentacyjne, w których zawarta woda ułatwia ulatnianie się kwasu, a nie dopuszcza tlenu do naczynia.

Drożdże własne miodu zostały w czasie gotowania brzeczki zabite, należy je więc dodać w stanie gotowym. Odlewamy więc litr brzeczki, ogrzewamy do 30° C, dodajemy do płynu 10 gr kwasu winnego, który nie dopuszcza do mnożenia się bakterii octowych, a po jego rozpuszczeniu dodajemy 10 gr drożdży prasowanych lub innych kupionych w drogerii. Rozczyn ten trzymamy przez kilka godzin w temperaturze około 20° C, aż zacznie fermentować i wówczas wlewamy go do brzeczki. Ta ilość starczy mniej więcej na 25 l płynu. Płyn zaprawiony drożdżami ustawiamy w spokojnym miejscu, w temperaturze pokojowej około 20° C i pozwalamy mu odbyć fermentację. Korek z rurką fermetacyjną usunąć możemy dopiero po ustaniu fermentacji.

Klarowanie.

Trafia się, że płyn z jakiejś przyczyny pozostaje dłuższy czas mętny i zachodzi obawa, że się zepsuje. Oczyszczamy go więc, przesączając przez bibułę lub flanelę. Gdyby i po tym przesączeniu się nie oczyścił, widocznie jest zepsuty. O ile nie jest jeszcze kwaśny możemy dodać mu na 100 l płynu 2—3 litrów spirytusu, a wnet się poprawi. Gdyby go zaś i to nie uratowało należy go pozostawić, aż się ocet wytworzy.

Dojrzewanie napojów.

Świeżo odfermentowane napoje posiadają zapach surowicy i smak drożdży, od których należy je oddzielić, by drożdże nie zamarły i nie udzieliły płynowi niemiłego zapachu zgniłych jaj. Płyn więc z osadu spuszczamy do innego naczynia, a gdyby w nim wystąpiła ponownie fermentacja, należy odczekać aż ustanie i na nowo płyn z drożdży osadzonych spuścimy.

Zwykle wiosną zaczynają napoje obfitujące w cukier na nowo fermentować i to może się powtarzać przez kilka lat aż do zupełnego zużycia cukru na alkohol. Odpowiednie podwyższenie temperatury pomaga wytwarzaniu się alkoholu w takiej ilości, że już nie dochodzi do dalszej fermentacji.

Odfermentowany napój musi się odleżeć i dojrzeć, a do tego jest potrzebny dostęp tlenu. Przy słabych napojach powietrze za-

warte w beczce jest do tego celu wystarczające, przy silniejszych zaś nie zabijamy otworu czopowego lecz dajemy do niego woreczek z piaskiem, albo tylko płatek płótna.

Do szybkiego dojrzewania płynu przyczynia się częste jego spuszczanie, bo wtedy następuje lepsze zetknięcie się napoju dojrzewającego z tlenem. Ciała białkowe w zetknięciu się z tlenem opadają, płyn się odczyszcza i nabiera miłego zapachu.

Napoje odfermentowane, dojrzewające, należy przechowywać w temperaturze 15—30° C aż do dojrzenia. Latem powinno się zwłaszcza ciężkie napoje wystawiać na miejsca słońcem naświetlone, byle je tylko od słońca osłonić. Nie zepsują się, gdy zawierają zwyż 12% alkoholu. Lżejsze muszą być przechowywane w beczkach szczelnie zabitych i w chłodnych suchych piwnicach. Po wiosennej fermentacji dodatkowej należy płyn spuścić na nowo, a zwykle zupełnie dobrze sie odczyści i po niedługim czasie gotów jest do zabutelkowania.

Dojrzałe napoje białe nabierają z czasem pod wpływem tlenu koloru złotego, a czerwone stają się jaśniejsze. Im cięższe napoje, tym dłużej moga leżeć i nabierają z czasem lepszego smaku i zapachu Lekkie natomiast przy długim leżeniu stają się ostre, czasem kwaśnieją i są nie miłe w smaku. Odnosi się to tak do miodów, jak i do win owocowych, zwłaszcza wyrabianych z malin, dereni i porzeczek.

Spuszczanie do flaszek może nastąpić wówczas, gdy płyn odfermentowany jest już u szczytu rozwoju, doskonale jest odczyszczony, ma więc smak i barwę doskonałą. —

Dwójniak jest dopiero po 5 latach dojrzały i dobry do użycia. Im stoi dłużej tym jest lepszy, a po szeregu lat staje się „dębniakiem" znakomitym co do smaku, zapachu i siły.

Trójniak możemy brać do stołu już po roku dojrzewania. ale stać powinien co najmniej 2 lata. Czwórniak po kilku miesiącach, a miody pitne słabsze zaraz po skończonej fermentacji i sklarowaniu się są już do użycia.

M. Tyrała — Kraków

Praca w pasiece w październiku.

W miesiącu sierpniu i wrześniu podaliśmy najważniejsze wskazówki dotyczące prac w pasiece w tych dwóch miesiącach. Do tych wskazówek napewno zastosowała się większość pszczelarzy.

Z całą pewnością znajdą się jednak i tacy, którzy na czas wszystkich koniecznych prac nie wykonali i stan ich pasiek jeśli chodzi o przygotowanie pszczół do zimowli jest godnym pożałowania.

Aby rodziny pszczele mogły pomyślnie zimować — to jednym z ważnych warunków jest pozostawienie pszczołom tak dostatecznych zapasów, aby nie tylko mogły one wystarczyć na okres zimowy lecz także na pierwsze wiosenne miesiące.

Uzupełnienie tych zapasów powinno być uskutecznione już w miesiącu wrześniu najpóźniej. Kto jednak tego nie uczynił dotychczas winien natychmiast w pierwszych dniach października jeszcze braki w zapasach uzupełnić.

To spóźnione uzupełnienie może jednak poważnie zemścić się i pszczoły paść mogą podczas zimowli.

W październiku pszczoły są już jakby ospałe, ociężałe i mogą podanych im zapasów z podkarmiaczek nie wybrać, zwłaszcza jeśli w październiku nastąpią chłodne dni, co zdarza się w tej porze bardzo często. Aby jednak mimo spóźnionej pory pszczoły opróżniły podkarmiaczki, gniazdo należy ciepło otulić, a sytę podać w stanie dostatecznie ciepłym.

Mimo tych zabiegów może w ciągu zimy spaść wielka ilość pszczół i pociechy wielkiej z takiego pnia pszczelarz miał nie będzie.

Zasadnicze nasze czynności w październiku będą się ograniczać do zabezpieczenia naszych pni przed zimnem i wilgocią.

W polskich ulach nadstawkowych powałkę z desek należy usunąć, a zastąpić ją należy płótnem, a w braku tegoż płótnem papierowym, zaś na płótno można dać warstwę papieru gazetowego lub jakiś inny materiał przepuszczający powietrze, ale od zimna izolujący. Na sam wierzch dajemy poduszkę wypełnioną mchem, wełną drzewną lub słomą owsianą. Poduszek nie należy wypełniać sianem, które chłonie wiele wilgoci, z której powstaje pleśń wydzielająca przykry zapach zgnilizny.

Pszczelarze zimujący pszczoły w ulach o ścianach pojedynczych powinni dobrze otulić je słomą bardzo starannie, pozostawiając jedynie otwór wylotkowy. Powałki też należy bardzo starannie otulić. Cienkie powałki uli źle lub niedostatecznie ocieplone powodują skraplanie się powietrza i powstawanie pary wodnej, która kapiąc na kłąb pszczół w wysokim stopniu je niepokoi — a bardzo często może być przyczyną zaperzenia.

Cienkie znów denice mogą być przyczyną powstawania wilgoci oraz zapleśnienia dna, co dla należytego zimowania rodziny pszczelej jest również bardzo szkodliwe.

Aby więc pszczoły mogły wyjść z zimowli zdrowe, a rodziny pszczele mocne, musimy im stworzyć takie warunki zimowli, aby nie ucierpiały one spowodu wilgoci i pleśni, tych najstraszniejszych wrogów naszych pasiek.

Na nic nie przydałoby się jaknajobfitsze zaopatrzenie pszczół w zapasy zimowe oraz bardzo staranne otulenie uli przed zimnem,

o ile nie uwzględnilibyśmy jeszcze jednego bardzo ważnego warunku dobrej zimowli — jakim jest *spokój*. Ażeby spokój ten na okres zimy pszczołom zabezpieczyć trzeba niestety zadać sobie nieraz trochę trudu i pracy. Przede wszystkim trzeba pnie na okres zimy tak zabezpieczyć, aby wichry zimowe, drób chodzący po pasiece, bydło lub nierogacizna nie mąciła koniecznego im spokoju. Wszelkie stuki, hałasy zakłócą pszczołom w dużym stopniu ich spokojną zimowlę. W zimowli przeszkadzają pszczołom w dużym stopniu myszy, sikorki lub dzięcioły. Celem zabezpieczenia przed myszami należy tak zabezpieczyć wylotki uli, aby pszczoła mogła się z ula swobodnie wydostać lecz mysz wślizgnąć się nie mogła. Przed ptactwem chronią pnie zasłony przedwylotkowe.

Przy zimowaniu pszczół w stebniku, piwnicy czy też pod ziemią pszczoły nie są narażone na to, że spokój ich zostanie zakłócony. Dlatego też najlepsze warunki zimowli dla pszczół przedstawiają stebniki, o ile ich temperatura nie będzie wyższą niż + 7° C, w stebniku będzie panowała bezwzględna cisza i ciemność, będziemy go mogli należycie w razie potrzeby wentylować oraz pszczoły nie będą niepokojone przez myszy. Oczywista, że korzyść dla pszczelarza przy zimowaniu pszczół w stebniku jest olbrzymią. Zważywszy obecny brak cukru i miodu, olbrzymie wydatki związane z należytym wyposażeniem pni w zapasy zimowe muszą do przekonania pszczelarzy najwięcej przemówić. Zimowanie w stebniku uchroni pszczelarza przed rabunkami i kradzieżami, tą olbrzymią plagą naszych pasiek. Kto raz przezimował pszczoły w stebniku wie z własnego doświadczenia, jak małe było spożycie zapasów w okresie całej zimowli. —

Odnośnie zimowania pszczół w stebnikach muszę jednak to zauważyć, że wymaga ono więcej uwagi i czujności pszczelarza, albowiem za ciepłe zimowanie pszczół może spowodować ich zaperzenie. Każdy pszczelarz zimujący pszczoły w stebniku powinien umieścić w nim przynajmniej termometr. W dobrze urządzonym stebniku powinien być termometr minimum. maksimum, hygrometr oraz wentylatory. W stebniku musi być ciemno.

Umieszczanie pszczół w szopach przyściennych od strony południowej nie jest wskazane. Umieszczanie pszczół na czas zimowli w izbach pustych znajdujących się od strony północnej, byleby miały zapewniony spokój i dobre zaciemnienie jest polecenia godne.

W książce pasiecznej należy odnotować wszelkie prace związane z zimowlą pszczół oraz wszelkie te spostrzeżenia, które mogą nam być pomocne po odbytej zimowli pszczół.



Znakowanie matek.

Przy hodowli nie możemy się bezwarunkowo obejść bez znakowania matek. Dla hodowcy nie wystarcza nawet znakowanie barwami odnośnego roku, (żółta r. 1944, czerwona 1945, zielona 1946, biała 1947), ale konieczna jest także numeracja hodowanych matek. Numer matki potrzebny jest przede wszystkim na trutowisku. Ułatwia on kierownikowi trutowiska książkowanie, rozpoznanie, czy matka przypadkowo po powrocie z lotu weselnego nie zabłądziła do innego ulika itp. A nie mniej ważną rzeczą jest numeracja matek przy przeprowadzeniu prac selekcyjnych. Znak z cyfrą ułatwia nam orientację, które matki z której serii najlepiej się spisują i które z nich należy brać do hodowli reprodukcyjnej.



Ryc. 1. Matka znakowana.

Znakować można farbą albo staniolem barwnym. Do znakowania farbami używa się lakieru spirytusowego, sporządzonego ze szellaku i czystego (nie denaturowanego) spirytusu. Lakier ten zabarwiamy farbami — biel litofonowa, żółta chromowa, ultramarina, lub karmin. Nie używać bieli ołowianej, ani cynkowej.

Doskonałą mieszaniną do znakowania matek pszczelich, lepszą od szelaku to: 3% Duponts parlodion, 3% olejku rycynowego, 2 gumy kamforowej. Mieszaninę tę rozpuszcza się w 95% alkoholu etylowym i miesza z z żądaną farbą. Schnie momentalnie.

z każdego z nich w pomyślnych warunkach pożytkowych i dobrej okolicy można otrzymać dużą ilość miodu. Ale gdy chodzi o dostosowanie ula do nowoczesnych metod gospodarki, to niestety dotychczasowe typy uli się do tego nie nadają, zwłaszcza przy pożytkach jednorazowych z czerwca i lipca.

Dokończenie nastąpi.

Ks. P. Wieczorek Ciąg dalszy

Z przeżyć w pasiece.

3. Kto zwycięży?

— Ty się zawsze bałeś bzykania niewinnej pszczółki — pokpiwa i ze mnie dziadek — bardziej niż kominiarza. W czasie rójki lub miodobrania uciekałeś z domu w krzaki i tak się w nich zaszywałeś, że cię do nocy trudno było stamtąd ściągnąć do jedzenia i spania. I chyba nie jesteś dziś odważniejszy. Przyznaj się, że masz „pietra" przed żądłem pszczoły.

Zabezpieczę się maską i rękawicami.

Na maskę zgoda. Potrzebna jest ona zwłaszcza bartnikom wrażliwym na ból i puchnącym po użądleniu. Zdarza się bowiem nieraz — o ile razy mnie to spotkało — że pszczoły czymś rozgniewane zaczynają żądlić pszczelarza przeglądającego plastry. Całą masą biją wtedy żądła przede wszystkim w okolicę oczu, w powieki, w koniec nosa i we wargi. Człowiek klnie, śmieje się i płacze z piekielnego bolu. Nic nie pomoże czasem i podkurzanie, pszczoły tną choćby cały ul stał w dymie. W takim wypadku najlepiej i najrozsądniej rejterować z pasieki, by w bezpiecznym i zacisznym miejscu powyjmować żądła ze skóry.

Dziadek chce mnie odstraszyć od pasieki. —

Ja cię nie straszę, tylko przygotowuję na to, co cię czeka w przyszłości. Wspominałeś o rękawicach. Słuchaj! Używając rękawic przy przeglądzie pnia, nie będziesz miał potrzebnego czucia w palcach. Zgnieciesz parę pszczół, a wtedy pół pnia rzuci się na ciebie. Skłują cię dukumentnie i jakże wtedy ty, jako osoba duchowna, staniesz przed ołtarzem z gębą spuchniętą jak bania?

Ułatwią mi robotę w ulu różne narzędzia pszczelarskie.

A słyszałem o nich. Są nowomodne wymysły, które mają zastąpić głowę i dziesięć palców doświadczonego bartnika. Moim zdaniem szkoda na nie pieniędzy, ja się tam bez nich obchodzę, a mam miód i nie morduję nimi muchy.

Znałem dobrze przybory dziadka, których używał w pasiece. Były nieliczne i prymitywne, ale praktyczne i obsługiwały pasiekę

wèdłu g potrzeby. Siekiera służyła do podważania dłużni i snozek, pióro gęsie do podmiatania uli i zmiatania pszczół z plastrów. Muślinowa zapaska babki, którą dziadek zabezpieczał swą głowę przed atakiem rozdrażnionych pszczół — to idealna maska. Garnek od mleka, z pokrywką z dziurami, pełnił służbę podkurzacza. Woreczek i prasa od sera zastępowała miodarkę, koszyk na ziemniaki służył za rojnicę, przetaka używał do składania wycinanego „suszu", a na miód miał cebrzyk i kilka polerowanych dzbanów. Komplet narzędzi zamykał długi nóż rzeźnicki. Ten nóż wiszący w szafie, błyszczący, ostry na obie strony, na który my dzieci spoglądaliśmy z pobożną czcią i ze strachem był używany dwa razy w roku. Kiedy go Dziadek ostrzył, wiedzieliśmy, że będzie do jedzenia coś tłustego albo słodkiego. Służył on bowiem do zabijania świni i wycinania plastrów w czasie miodobrania.

Chcesz zakładać pasiekę — ciągnął dalej Dziadek, a podejrzywam, że nie potrafisz jeszcze odróżnić pszczoły od osy, królowej od trutnia. Wiesz ty, co to jest czerw kryty, a miód szyty? Co robota pszczela a trutowa? Może myślisz, że gdy jest trutowa, to ją trutnie wyciągają. Nie znasz życia pszczół i nie masz pojęcia o ich pracy i gospodarowaniu, bo i skąd? Siedziałeś i siedzisz nad książkami i grzebierz w papierach, a sprawy gospodarskie, zwłaszcza pasieczne nigdy cie nie zajmowały i dziś dopiero nagle cię interesują. Strzeliło ci do głowy: założę pasiekę! Dobrze. A założoną kto będzie prowadził?

Ja sam!

Z tymi wiadomościami, jakie masz o pszczołach, załóż lepiej hodowlę kanarków lub królików. Zajęcie miłe, bezpieczne, zyskowne, pasuje dla księdza.

Na kanarki i króliki też przyjdzie kolej. Narazie myślę o pasiece. Na początek Dziadek mi poradzi, pomoże i wprowadzi w „urzędowanie".

Owszem, ale i ty musisz się starać, żebyś mi wstydu nie zrobił, tak jak ongiś przed latami.

Nie wiem o czym Dziadek myśli?

To zapomniałeś, jakeś mnie wywiódł z koszem, kropidłem i wiadrem wody tam na koniec wsi pod tę tarninę, że to niby rój pszczół tam osiadł. Lecieliśmy po niego zziajani, aby go zebrać. Na pośmiewisko ludzkie, po osy mnie wywlokłeś. Taki był znawca z ciebie.

Dziś bym się nie pomylił, przecie osa jest żółta, a pszczoła szara.

A pszczoły południowe, które ze świata do nas zaczynają sprowadzać są też żółte, pomarańczowe, a nawet czerwone jak skóra juchtowa.

O tym nie wiedziałem!

A widzisz! Ty wógóle nic nie wiesz o pszczelarstwie. Pod tym względem ciemno w twej głowie jak w tabakiercc. Nie krzyw się, że ci prawdę rąbię, ale mam do tego podstawę i prawo.

4. Kupione strapienie.

Więc Dziadek radzi, żeby nie zakładać pasieki?

Ja radzę, a ty zrób jak chcesz, przecieś pełnoletni. Mówię co myślę, żebyś mi kiedyś nie wymawiał, żem cię nie ostrzegł zawczasu. A może ty liczysz na to, że dostaniesz odemnie ze dwa pniaki? Dałbym ci, ale ci nie dam, przez darowiznę bowiem mojeby się „popśniły".

Nie chcę za darmo, proszę mi sprzedać.

No, jakże? Cobyś sobie pomyślał ty i ludzie, gdybym wziął od ciebie pieniądze?

Wobec tego, niech mi Dziadek wskaże jakiego pszczelarza, u którego mógłbym kupić ze dwa pnie.

Ha, jak masz pieniądze na stracenie, to ci porają. Ma tu we wsi jeden bartnik pnie do sprzedania.

A dlaczego sprzedaje? zapytałem chytrze.

Bo nie ma miejsca na rozszerzanie pasieki i potrzeba mu pieniędzy na wesele córki.

Dobre pnie, warta kupić?

Owszem, silne w muchę, a wiem, że zasobne w miód, bo on dba o pszczoły. Tylko ule — pożal się Boże. Moje przy tamtych to pałace.

Możeby Dziadek był tak dobry i zajął się kupnem. Dam pieniądze.

Dobrze. Zaraz idę. Dzień pogodny i ciepły, można pnie przeglądnać, żeby nie kupić kota we worku.

Poszedł staruszek przed południem, wrócił dopiero pod wieczór i powiada: — No przeglądneliśmy kilka uli. Wybrałem dwa pnie i zapłaciłem. Jeden kosztuje 50, drugi 55 miljonów marek. Chodź zobaczysz!

Poszliśmy obaj i zastaliśmy jeszcze bartnika w pasiece. Pokazali mi moje ule. Wrażenie na ich widok fatalne. Zmurszałe, przegnite, jeden w bok drugi w tył przechylone. Z pomiędzy spaczonych desek jednego wygląda słoma, z drugiego sypie się sieczka. A daszki? Boże! Ty widzisz i nie grzmisz? Ruina! Jeżeli taki będzie środek pnia, jak wygląda wierzch, tom się zarżnął z kretesem. Jakże ja się z tymi matuzalemowymi meblami pokażę w mieście? Co i jak jest w środku nie wiem, ale na to, co widzę, nie mogę patrzeć spokojnie.

Zauważyłem, że mnie Dziadek obserwuje i widząc zafrasowaną moją minę powiada: chciałeś to masz, teraz pokaż, co potrafisz. Pnie są silne, zdrowe, z miodem.

A bartnik dodał na „pocieszenie": Kumie! Przed załadowaniem na furę trzeba ule obić patykami, albo obwiązać gęsto drutem, żeby się w drodze nie rozleciały, bo wtedy byłoby źle...

W drodze powrotnej do domu, nie mogąc zapanować nad przykrym niepokojem o losy nabytych pni mówię do milczącego towarzysza:

Dziadku! Mnie te ule mizeraki nie dadzą spać w nocy. Jestem pewny, że w czasie przewózki wszystkie pszczoły wylezą dziurami i zginą, a miód wycieknie z uli szparami.

Już ja je na przewóz tak zabezpieczę, że dostaniesz pniaki w porządku. Więc nie trap się tym, na czym się nie rozumiesz. Słuchaj: zimujące w tych ulach pszczoły nie powyłażą, bo wewnętrzne ściany są zdrowe i całe, a szpary dokładnie przez pszczoły zakitowane. Oczka szczelnie zasitkujemy, a dłużniom damy zakrętki. Oszalowanie ula pozbijamy, spaczone deski sprostujemy, wtedy ule się wzmocnią i wyprzystojnieją. Ramki i snozki przykitowane, a przy dziesiejszym przeglądzie oderwane od listewek, na których spoczywają, trzeba będzie dobrze zaklinować, żeby przy wstrząsach wozu nie pospadały. Po tych poprawkach załadujemy pniaki na wóz w słomę, otulimy sianem i jaką kapotą. Tak zabezpieczone pnie mogą jechać i na koniec świata.

No, a miód? Zrobi się w ulach „babrajka"?

Miód pszczół przezimowanych jest gęsty, częściowo nawet skrystalizowany i w zaszytych plastrach.

Jakto w „zaszytych"?

No pewnie, że nie igłą i łatą przez naszą Magdalenę przylepioną, ale podobnie. Pień bowiem to babska republika, w której panuje czystość i porządek. Każda komórka w plastrze, napełniona wydobrzałym miodem, jest zasklepiona przez pszczoły woskiem, który zabezpiecza wartość przed zanieczyszczeniem i wyciekaniem na zewnątrz.

Tymczasem doszliśmy do domu. W gronie rodziny potoczyła się dalej pogwarka na temat mojej pasieki. Babka zaczęła Dziadkowi robić wymówki, że mi takie byle co na nową gospodarkę zakupił. Rozeźlił się i powiada: wyście wszyscy głupi i nie macie pojęcia o pszczelarstwie. Krytykować umiecie, ale pomóc mi nie ma kto w robocie. Ot kiedyś n. p. otworzyłem ul, myślałem, że się obejdzie bez dymu. Ale pszczoły zaczynają żądlić. Szkoda mi muchy, bo na wiosnę każda pszczółka to dukat, więc wołam: Zośka! przynieś mi ogień! A ta myrcha, zamiast garnka z dymem przynosi mi węgielek do fajki!

Do miodu to was zatrzęsienie. Każdy się oblizuje, gdy się zjawi dzbanek z miodem na stole i pchacie się do niego jak — nie powiem co — do korytka, ale do pomocy was niema.

Nic się nie odezwałem, ale czułem, że to i do mnie było pite. —

C. d. n.

SKRZYNKA ZAPYTAŃ.

A. Cyburt — Białka k. N. Targu.

W lipcowym numerze pytał p. W. Bryła, co było powodem wyrzucania zniesionych przez matkę jajek i larw i dlaczego matka ta w zimie zginęła.

Daną na to pytanie odpowiedź uzupełniamy listem doskonałego naszego pszczelarza praktyka p. Cyburta Antoniego z Białki koło Now. Targu. Miał on bowiem następujące wypadki:

1) Było to we wrześniu. Czerwiu w ulu już nie było i noce były już zimne. Młoda matka niedawno zapłodniona zaczęła czerwić, lecz pszczoły raz i drugi jajka wyrzuciły. Ścieśniłem więc więcej oczko, pień parę razy podkarmiłem, toteż niebawem zauważyłem piękny czerw roboczy, kryty i niekryty. Stąd wniosek, że pszczoły, które dłuższy czas w ulu czerwiu nie miały, utrzymywały w nim niższą temperaturę (około 14° C) i nie chciały jej podnosić tak wysoko, jak w okresie czerwienia matki (35° C), bo im żal było miodu jako opału na wytworzenie wysokiego ciepła, w tym okresie zbędnego. Gdy je jednak podkarmiłem, podniosły ciepłotę i czerw wygrzały. Karmiłem je dając po 1/4 l syropu codziennie, lub co drugi dzień.

Można zresztą każdej jesieni zauważyć w ulu, że z ostatnich zaczerwionych komórek pszczółki już nie wychodzą, lecz prawie dojrzałe giną z przeziębienia i zostają przez pszczoły wyrzucone. Widocznie więc nie chcą pszczoły dla tych kilkunastu siostrzyc podnosić temperatury całego gniazda o kilkanaście stopni.

2) Było to z początkiem września. Czerwiu w ulu nie było, a gdy młoda matka zaczęła czerwić, pszczoły jajka wyrzucały. Podkarmiłem pień kilka razy, ale mimo to dalej pszczoły jajka usuwały. Przeniosłem więc zaczerwiony plaster do innego pnia, bezmatka, otuliłem, podkarmiłem i w tych warunkach pszczoły wygrzały dany im czerw. Był on niestety „garbaty“ trutowy.

W tym więc wypadku widocznie dlatego pszczoły czerw wyrzucały, że pochodził od matki, znoszącej jajka niezaplemnione. (Nie podaje Autor, czy stwierdził, że matka była zapłodniona i jakie jajka później znosiła).

3) Przy sierpniowym przeglądzie nie było w pniu czerwiu, mimo, że posiadał matkę więcej niż 30-dniową. Pszczoły odnosiły się do tej młodej matki nieprzyjaźnie, ciągły ją za nogi i ścigały po ścianach ula, nawet za zastawką ula słowiańskiego. Po 2 dniach znalazłem ją nieżywą na dnie ula. Pszczoły ją zadusiły, bo była niepłodna. Nie odstraszał ich od tego czynu ani brak innej matki w ulu, ani matecznika, ani czerwiu.

Moim zdaniem tensam wypadek zachodził i u p. Bryły, który opisuje.

Sprawy urzędowe.

Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Krakowie

Akcja wymiany miodu na cukier.

Co dnia otrzymujemy tak od poszczególnych Związków jak i od pszczelarzy szereg listów w sprawie rozpaczliwego stanu pasiek i prośby o to, byśmy się starali wyjednać u Władz wymianę miodu na cukier na ratowanie pni w większości wypadków śmiercią głodową zagrożonych.

Stan pasiek naszego Województwa w tym roku znamy dokładnie, a jako posiadacze pasiek odczuwamy klęskę braku miodu na własnej skórze. Wielokrotnie też zwracaliśmy się w sprawie grożącego nieszczęścia spadku wielu pni i do Ministerstwa i do Wojew. Urz. Aprowizacji, z prośbą o przydział odpowiedniego kontyngentu na wszczęcie akcji wymiany miodu na cukier.

I wszędzie spotykamy się z jednakowymi odpowiedziami: „cukru brak, a zresztą niech pszczelarze zwrócą najpierw miód za pobrany wiosną cukier, a wówczas będziemy gadać o wymianie".

Żądanie to jest zresztą słuszne, nie mniej jednak staramy się wytłumaczyć odnośnym Czynnikom, że wywiązanie się z tego zobowiązania jest zależne w znacznej mierze właśnie od przeprowadzenia tej wymiany. Przy tej bowiem sposobności nawet ten, kto ma dziś w ulu zaledwo 4—6 kg zapasów, z których nie może zasadniczo wziąć pszczołom ani dekagrama, gdyż i tak na tak szczupłym zapasie nie potrafi ich przezimować, odbierze im nawet ten szczupły zapas, jeśli otrzyma za 2 kg oddanego miodu bodaj 5 kg cukru, którym pszczoły dokarmi i uchroni je od śmierci głodowej. Przy tej zaś sposobności oddać będzie musiał także owe 70 dkg miodu, które się zobowiązał odstawić za pobrane wiosną 2 kg cukru, na pień mu przydzielonego.

Gorzej przedstwia się sprawa tych, którzyby nawet ze zgody na wymianę miodu na cukier skorzystać nie mogli, gdyż po prostu

w ulach ich są kompletne pustki. Do takich należą i ci, którzy drogą samopomocy dla poszkodowaych działaniami wojennymi, zorganizowanymi przez Związki pszcz., otrzymali na założenie utraconej pasieki t. zw. „gołe roje", a więc zupełnie bez zapasów. I o ratunku tych nowych zawiązków pasiek myślimy, ale czy co dla nich zyskamy, trudno dziś przewidzieć, zwłaszcza, że dotąd odnośnych wykazów z powiatów nie mamy.

Bądźmy dobrej myśli i miejmy dobrą nadzieję, że nam Władze w miarę możności przyjdą z pomocą. Jedno jest pewne, że Woj. Związek sprawy nie zasypia i nie zraża się przeciwnościami, wywołanymi trudnym położeniem dźwigającej się do nowego życia Polski i jest nadzieja, że coś wykołacze.

W chwili, gdy obecny numer *Pszczelarza* idzie na maszynę dowiadujemy się, że w Min. Roln. rozważa się projękt załatwienia owego zwrotu miodu w tej formie, że pszczelarz dostawi wprawdzie za pobrany wiosną cukier 1 kg miodu, ale by nie obniżać stanu posiadanych w swych ulach zapasów otrzyma dodatkowo jeszcze 1 kg cukru. Czyli innymi słowy, wniosek ten zmierza, do tego, by bez uszczuplenia posiadanych zapasów mógł się pszczelarz wywiązać ze zobowiązania i by był zadowolony

W miarę więc możności niech się członkowie wywiązują ze zobowiązania i dadzą wyraz swej dobrej woli, oraz poczuciu honoru starych polskich bartników, którzy ze swych nieraz ciężkich zobowiązań wobec właścicieli, dzierżawiących im bory bartne, solidnie się wywiązywali.

OGŁOSZENIE!

W miesiącu październiku lub listopadzie ma zamiar urządzić Woj. Zw. Pszcz. w Krakowie — Plac Szczepański 2. II p., tygodniowy kurs dla kandydatów na instruktorów pszczelarstwa. W kursie mogą wziąść udział fachowi pszczelarze, posiadający już teoretyczne i praktyczne wykształcenie pszczelarskie. Reflektanci przesłać winni do 30 września podanie o przyjęcie na kurs wraz z wyczerpującym przebiegiem życia, swych studiów i praktyki pszczelarskiej. Członkowie krakowskiego Woj. Zw. Pszcz. otrzymają na kursie bezpłatne utrzymanie — niecżłonkowie musieliby być na własnym utrzymaniu i złożyć minimalną opłatę na koszta urządzanego kursu.

Zarząd W. Z. P. w Krakowie

Wydawca: Woj. Związek Pszczelarzy. Plac Szczepański 2.
Redaktor: Insp. Mendrala Stanisław. — Druk Drukarnia
Krakowska, św. Jana 13. — M-03772